

VORSPEISEN

Hausgemachte Suppen – frisch zubereitet

Tagessuppe	8.50
Bouillon mit Flädli	9.50
Bouillon mit Mark	12.50
Spargelcrèmesuppe mit Spargelstückli	12.50

Salate & Vorspeisen

Nüsslisalat mit Weininger Freiland-Ei, Croûtons und Speck	14.50
Nüsslisalat mit Weininger Freiland-Ei	12.50
Salatschüssel «nach Art des Küchenchefs»	15.50
Spargel Ravioli an leichter Spargelrahmsauce	17.50
Eierschwämmli mit Kräutern auf Toast mit Salatgarnitur	17.50
Rindstatar garniert, serviert mit warmem Toast und Butter	24.50

Hausgemachte Salat-Saucen: Französisch-, Italienisch- oder Senf-Dressing



April-Hit

Kalbsnitzel natur
an Morchelsauce mit 2erlei Spargeln und
neuen Kartoffeln

47.50 (anstelle 52.50)



Monatswein

GLORIA RESERVA
DOURO DOC 2021
Vicente Leite de Faria

53.00/75cl
9.00/10cl



Wild & Wurst

Weininger-Wild-Burger mit Rehfleisch vom Weininger Altberg serviert mit LINDE-Kabissalat, LINDE-Haus-Sauce und Pommes Frites	27.50
Jäger-Pfännli Reh-Stroganoff an Pilzsauce, hausgemachte LINDE-Spätzli und Preiselbeeren	39.50
« Godi's Winiger » Rostbratwurst-Schnecke im Pfännli serviert an Weininger Rotweinsauce, serviert mit feiner Butter-Rösti	27.50

MARKTKÜCHE: SPARGEL

Spargel Ravioli an leichter Spargelrahmsauce (vegetarisch)	27.50
Portion Spargeln 500 g (vegetarisch) serviert mit Sauce Hollandaise und Frühlings-Kartoffeln	36.50
Spargel-Pfännli (vegetarisch) gebratene Spargeln mit Cashew-Nüssen und Tomatenwürfeln, frische Kräuter auf Nüdeli serviert	26.50
Vegetarisches Cordon-Bleu mit Gemüse (vegetarisch) 2erlei Spargeln und Sauce Hollandaise	26.50
Zanderfilet gebraten an Bärlauch-Hollandaise-Sauce, Frühlingskartoffeln und 2erlei Spargeln	38.50
April-Hit Kalbschnitzel natur an Morchelsauce mit 2erlei Spargeln und neuen Kartoffeln	47.50 statt 52.50

Der Spargel hilft gegen Verstopfung, Gallen- und Leberleiden, Diabetes und natürlich Problemen mit der Blase. Wir haben gelesen, dass der Spargel unbedingt dann auf den Teller muss, wenn Sie Ihren Partner in Stimmung bringen möchten. Da kommt die Spargel-Saison gerade recht ☺

VEGETARISCH & VEGAN

Vegetarisches Cordon-Bleu mit Gemüse 2erlei Spargeln und Sauce Hollandaise	26.50
Gemüse-Stroganoff an einer raffinierten Paprikarahmsauce serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli	24.50
LINDE-Spätzlipfanne mit Gemüse und Pilzen	24.50
Rasika's grünes Thaicurry (vegan) pikant mit knackigem saisonalen Gemüse und Jasmin-Reis	27.50
Fitness-Teller mit Gemüse-Omelette Saisonsalat serviert mit LINDE-Kräuterbutter oder hausgemachter Sauce Tartare	24.50
Rösti mit gartenfrischem Gemüse und Spiegelei frisch ab Hof im Pfännli serviert	24.50
Rösti mit gartenfrischem Gemüse (vegan) in Olivenöl gebraten, im Pfännli serviert	24.50
Eierschwämmli mit Kräutern auf Toast und Salatgarnitur	24.50
Vegetarischer Linde-Teller Frische Pilze an leichter Kräuterrahmsauce serviert mit hausgemachten LINDE-Spätzli, Tagesgemüse und Bananenkroketten	28.50

PS: Haben Sie einen speziellen Wunsch? Bitte lassen Sie es uns wissen.

Vegan, laktose- oder glutenfrei?

*Unser Küchenteam stellt Ihnen
gerne ein feines Menu nach Ihren
Wünschen zusammen.*

*Alle unsere Saucen werden glutenfrei
mit Reismehl hergestellt.*

LINDE-KLASSIKER

Tradition seit 1946 unser «Menu 3»	33.50
Ofenfrischer Kalbsbraten mit Rosmarinjus, Kartoffelstock, Tagesgemüse	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an einer Weisswein-Rahmsauce mit frischen Champignons, hausgemachte LINDE-Spätzli	49.50
Kalbsschnitzel paniert mit Pommes Frites, Gemüsebouquet und mit Preiselbeeren serviert	49.50
Kalbsleber handgeschnetzelt mit Zwiebeln und Paprika-Butter gebraten, serviert mit hausgemachter Butter-Rösti	45.50
Château Briand (ab 2 Personen) in zwei Gängen serviert	69.50
Rindsfilet «Angus» 220 g/Person – das Herzstück des Filets, Sauce Béarnaise & hausgemachter Kräuterbutter. Vier verschiedene Saisongemüse und Beilagen nach Wahl	
Rindsfilet «Angus» 200 g mit Pommes Frites und buntem Gemüse	59.50
Wählen Sie Ihre Sauce: Sauce Béarnaise, Kräuterbutter oder Pfeffersauce	
Rindsfilet-Gulasch «Stroganoff» an einer raffinierten Paprikarahmsauce, hausgemachte LINDE-Spätzli	49.50
Rindstatar reichhaltig garniert, serviert mit warmem Toast und Butter	36.50
«Godi's Winiger» Rostbratwurst-Schnecke im Pfännli	27.50
an Weininger Rotweinsauce, serviert mit feiner Butter-Rösti	
Schweins-Cordon-Bleu «Classic» gefüllt mit gekochtem Schinken und Raclette-Käse, Pommes Frites und Gemüsegarnitur	33.50
Kalbs-Cordon-Bleu gefüllt mit gekochtem Schinken und Raclette-Käse, Pommes Frites und Gemüsegarnitur	49.50
Zanderknusperli im Bierteig gebacken , Sauce Tartare, neue Kartoffeln und Tagesgemüse	36.50
Rasika's grünes Thaicurry 	
pikant mit knackigem Gemüse und Jasmin-Reis (vegan)	27.50
mit Poulet	30.50
mit Crevetten	30.50

Alle Preise in CHF inkl. MWST

Garstufen		Herkunftsländer			
bleu	blutig, roh	Rind	Schweiz	Lamm	Irland/Neuseeland/Australien
saignon	halb roh (gebraten)		Uruguay/Paraguay/Argentinien	Zander	Deutschland (04/05)
Medium	rosa	Schwein	Schweiz	Lachs	Norwegen (05/27)
a point	¾ durch (gebraten)	Kalb	Schweiz	Crevetten	Vietnam (04)
bien cuit	durch (gebraten)	Poulet	Schweiz	Hirsch	Schweiz/Österreich/EU
				Reh/Wildschwein	Schweiz/Österreich/EU

DORFGESCHICHTEN

Frisch aus der Region



Freiland-Eier von Familie Müller, Weiningen



die Godi-Wurst von Familie Werffeli, Weiningen



Gipfeli vom Spar Weiningen



Wild-Burger (hausgemacht), Rehfleisch von der Jagdgesellschaft Altberg Süd, Weiningen



Fleisch von der Metzgerei Angst, Zürich, Keller Zürich



Fisch von Bianchi, Zufikon



Gemüse & Früchte von Ernst Welti AG, Zürich



Gemüse und Salat: Knack Frisch AG, Unterengstringen



Brot: Fredy's, Baden



Crèmeschnitten von der Bäckerei Frei, Geroldswil



Weiniger Weine vom Volg via Landi Regensdorf, Weingut Haug, Haug Weine
Andere Weine: Jeggli Weine Buchs, Casa del Vino, Zürich,
Bauernhof Familie Werffeli, Weiningen



Bier und Softgetränke von Stardrinks, Fahrweid



Mineralwasser und Getränke von Morelli, Schlieren



Kaffee von Caffè d'Italia, Schlieren



Tee von Sirocco, Schmerikon



Züri Gin, Ersimann, Bachenbülach



Olivenöl von Dora und Heinrich Sutter, Weiningen

Ob Geburtstags- oder Hochzeitsfeier, Taufessen, Bankett, Seminar oder Geschäftsessen – bei uns sind Sie genau richtig.

Das LINDE-Weiningen-Team macht Ihr Fest unvergesslich. Dank unserer langjährigen Erfahrung können wir optimal auf Ihre Wünsche und Vorstellungen eingehen und Sie beraten. Unser Team unterstützt Sie gerne bei der Planung Ihres Anlasses.



Event-Saal

bis 100 Personen, für Hochzeiten, Familienfest, Seminar...



Sonnenterrasse

bis 46 Personen.



Gaststube

bis 80 Personen – auch hier sind geschlossene Gesellschaft möglich.



Stübli

eignet sich besonders gut für Firmen- und Familienfeiern im kleineren Rahmen oder auch Business-Lunches bis 40 Personen.



Gubrist-Stübli

ist beliebt für Sitzungen, Workshops und kleinere Zusammenkünfte bis 20 Personen.



Weinkeller

bietet Platz für bis zu 40 Personen z.B. für einen Steh-Apéro.

Wir bieten **kostenloses** WLAN, Lesebrillen, Kindersitzli, Kinderzeitschrift, Akkukabel für Ihr Handy, diverse Zeitungen und Zeitschriften an. Hunde sind bei uns willkommen.

Unsere Seminar-Tagespauschale (Verkaufstraining, VR-Sitzung, Geschäftsleitungsmeeting, Marketingplanung, Kaderschulung, Klausurtagung) ist bei Firmen sehr beliebt.